

報告書1(6月・11月)

実施月日	令和7年6月24日		
市町村名	野辺地町	施設名	野辺地町学校給食共同調理場
対象学校	小学校:2校	中学校:1校	対象人員 729人
ふるさと 産品名	ごはん	牛乳	ごぼうしゅうまい 切干し大根 にんじん 糸こんにゃく
	しょうゆ	おつゆせんべい	とりもも肉 冷凍豆腐 油揚げ
	キャベツ	長ねぎ	さがきごぼう 椎茸 あおもりぷりん
食材使用数	17	ふるさと産品数	16
献立名	ごはん せんべい汁	牛乳 あおもりぷりん	ごぼうしゅうまい 切干し大根炒め

献立名	材料名	分量 g	作り方
ごはん	精白米	70.0	
	強化米	0.3	
牛乳	牛乳	206.0	
ごぼうしゅうまい	ごぼうしゅうまい	25×2個	1 蒸し機で加熱する。
切干し大根炒め	切干し大根	6.0	1 切干し大根を水で戻して洗う。 2 にんじんは千切り、さつま揚げは細切り、糸こんにゃくは洗う。 3 サラダ油を熱し、にんじん、切干し大根、さつま揚げ、糸こんにゃくの順で加えて炒める。 4 調味料を入れて味を調える。
	にんじん	5.0	
	さつま揚げ	10.0	
	糸こんにゃく	13.0	
	しょうゆ	3.4	
	本みりん	1.3	
	和風だし	0.7	
	サラダ油	2.0	
せんべい汁	おつゆせんべい	14.0	1 油揚げは油抜きし、3ミリ幅に切る。キャベツは15ミリ、にんじんは3ミリのいちょう切、長ねぎは5ミリに切る。 2 干し椎茸は戻し、汁を取っておく。 3 火が通りにくい具材から順に加え、調味料で味を調える。 4 せんべいを加える。 5 最後にねぎと一味唐辛子を入れ加熱する。
	とりもも肉	20.0	
	冷凍豆腐	20.0	
	油揚げ	8.0	
	キャベツ	15.0	
	にんじん	8.0	
	長ねぎ	6.0	
	さがきごぼう 乾燥	0.6	
	干し椎茸	0.6	
	とりガラスープ	4.0	
	しょうゆ	1.5	
	めんつゆ	1.5	
	和風だし	0.6	
	唐辛子	0.01	
食塩	0.02		
あおもりぷりん	あおもりぷりん	40.0	

栄		養		価	
エネルギー	649 Kcal	亜鉛	3 mg		
たんぱく質	24.5 g	ビタミンA	189 μgRE		
(15.0 %)	ビタミンB1	1.95 mg		
脂質	19.2 g	ビタミンB2	0.45 mg		
(26.60 %)	ビタミンC	13 mg		
マグネシウム	133 mg	食物繊維	4.0 g		
カルシウム	617 mg	食塩相当量	2.4 g		
鉄	4.1 mg				



— 地場産物の活用について —

子どもたちに人気の郷土料理「せんべい汁」を取り入れました。汁の中に入っている干し椎茸は6月・11月限定で町の椎茸屋さんにお問い合わせして作っていただいています。ふるさと産品給食はこの日の他に、「八杯豆腐」や「倉石牛コロッケ」、野辺地町の「かぶ」のサラダの献立も提供しました。